Hacienda Monasterio 2022 (1er-Holzkiste)

CHF 125.00 | 10 cl = CHF 8.33

Dunkles Rubinrot. In der Nase feine schwarze Beeren und exotische Gewürze, florale Noten und schön eingebundenes Holz. Am Gaumen frisch und saftig. Eine knackige Säure und perfekt integriertes Tannin halten sich mit der reifen Frucht die Waage.

Produzent	Hacienda Monasterio
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Malbec
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5211222
Passt zu	Rind, würzigem Käse, Wild, Braten, Grilladen
Bewertungen	Falstaff 93/100 Robert Parker 94/100

Vinifikation

Die Trauben werden streng selektioniert und vollständig entrappt. Darauf folgt eine Woche Kaltmazeration und anschliessend die Fermentation mit natürlichen Hefen in Stahltanks. Der Wein reift 17 Monate in Fässern aus französischer Eiche (15% neues Holz und 85% gebraucht).

Terroir

Auf den stark kalkhaltigen Böden wachsen neben Tempranillo auch die Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec, wobei sämtliche Stöcke den Regeln des zertifizierten biologischen Anbaus unterliegen. Insgesamt erstrecken sich die Reben auf einer Fläche von 78 Hektar.

Geschichte

Das weitläufige Gut liegt zwischen den beiden Städten Pesquera und Valbuena de Duero, in einer Region, die für ihre Qualitätsweine geschätzt wird. Seit 1990 definiert der Chef-Önologe Peter Sisseck mit seiner rechten Hand, Kellermeister Carlos de la Fuente, den Stil der Monasterio-Weine. Gemeinsam haben sie Cuvées mit einem vollfruchtigen und beachtlich mineralischen Charakter geschaffen, die sich mit ihrem eleganten und trotzdem intensiven Bouquet deutlich von den anderen Ribera-Weinen abheben.